
















Repas végétarien





Mardi gras

Carnaval de Rio

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade iceberg 	Sauté de bœuf bio  sauce bourguignonne** 	Salade Waldorf	Jambon blanc* 	Salade de maïs aux poivrons
	Raviolis bio  farcis à l'orientale + emmental râpé	Purée de pommes de terre 	Rôti de dinde aux champignons** 	Carottes vichy 	Moqueca de poisson 
		Yaourt brassé abricot 	Petits pois 	Petit moulé ail et fines herbes	Riz bio  de Camargue 
	Fruit	Beignet au chocolat	Pointe de brie Confiture	Fruit	Clafoutis à la noix de coco 

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé bio tex Mex 	Duo de crudités 	Filet de poulet curry coco**	Salade pastourelle bio 	Salade de boulgour, pois chiches et épinards
	Rôti de porc sauce forestière*	Steak haché de veau sauce marengo**	Semoule bio 	Nuggets de pois chiches bio 	Colin sauce lemonato 
	Poêlée de légumes (Carotte, haricot, courgettes, céleri, oignon)	Pommes de terre rondes	Cantal 	Haricots verts persillés 	Carottes rondelles 
	Mimolette Fruit bio 	Samos Miel	Fruit	Tartare nature Fruit 	Yaourt sucré

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de poulet bio à la moutarde** 	Dos de colin d'Alaska pané 	Salade d'endives 	Carottes râpées	Pizza au camembert
	Haricots verts persillés 	Purée de brocolis 	Sauté de bœuf sauce chili** 	Gratin de pommes de terre au fromage à Raclette*	Omelette 
	Vache qui rit bio 	Saint Nectaire 	Coquillettes bio Emmental râpé 		Epinards bio à la crème 
	Banane Topping chocolat 	Pêche au sirop	Purée pomme banane	Fruit 	Yaourt sucré bio 

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade italienne 	Carottes râpées	Cordon bleu**	Salade verte iceberg 	Radis beurre 
	Filet de poulet sauce basquaise**	Brandade de poisson 	Ratatouille	Sauté de bœuf sauce gardiane**  	Curry de légumes et pois chiches
	Carottes aux herbes bio 		Croc 'lait	Semoule bio 	Riz bio de Camargue  
	Gâteau aux pommes du Chef 	Edam Confiture	Fruit 	Coulommiers (coupe) Miel	Fromage blanc sucré

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

* **présence de porc**

Haute Valeur Environnementale
Produit de saison 🍌🍆

** **présence de viande**

 Certification Environnementale niveau 2
Produit local 













 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

SIVOM
Bérange cadoule et salaison

« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de poulet sauce barbecue**	Salade iceberg 	Cake au fromage	Mélange coleslaw 	Salade incas (Salade, radis, tomate)
	Chou-fleur bio  béchamel	Gnocchi à la romaine + Emmental Rapé	Sauté de veau sauce tomate** 	Lasagnes de bœuf**	Filet de poisson à la normande 
	Camembert bio 		Gratin de blettes		Mélange 5 céréales
	Fruit	Fruit	Yaourt framboise les 2 vaches bio 	Crème dessert chocolat bio 	Emmental (coupe) Confiture